Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTA MIMOSA CON MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro
Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g Mascarpone GranTerre
- 200g panna fresca
- 40g zucchero a velo
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 200g farina 00
- 150g Burro Parmareggio
- 100g zucchero semolato
- 3 uova medie
- 1 bustina lievito per dolci
- 70g succo ananas
- 150g ananas sciroppato
- 1 bustina vanillina
- q.b. zucchero a velo e menta per guarnizione

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
TEMPO: 60 MINUTI
DIFFICOLTA': media

In una ciotola montare le uova con lo zucchero fino a renderle spumose; unire farina, vanillina e lievito setacciati insieme. Mescolare per amalgamare il tutto, aggiungere l'ananas tagliato in piccoli pezzi, il Burro fuso e mescolare. Versare il composto in una tortiera da 28 cm imburrata e infarinata e informare a 170°C per 30 minuti. Fare la prova dello stecchino. Sfornare e far raffreddare. Intanto sbattere il Mascarpone con lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia, unire la panna montata a neve e mescolare con una spatola dall'alto verso il basso. Mettere la crema in una sac a poche e tenere in frigo. Tagliare la torta a metà tenendo la base più alta. Bagnare leggermente la base con il succo d' ananas, ricoprire con spuntoni di crema di mascarpone. Tagliare a cubetti la fetta più sottile eliminando l'esterno più scuro, versare i cubetti sulla torta, spolverare con zucchero a velo e qualche fogliolina di menta.